

LE LYCÉE PROFESSIONNEL AGRICOLE DE CHAMBRAY-LES-TOURS

- Un établissement reconnu pôle de compétence dans les secteurs de la commercialisation et des services.
- Un établissement à taille humaine.
- Un établissement impliqué et reconnu dans son territoire qui bénéficie de liens directs avec les professionnels.
- Un établissement situé dans un cadre agréable qui dispose de locaux adaptés, d'un internat et d'un service de restauration de qualité.
- Un établissement qui accompagne les élèves dans leur parcours de formation et pour leur insertion future
- Un établissement qui met en œuvre une pédagogie de projet donnant du sens aux apprentissages et visant à développer les capacités d'autonomie et d'initiative des élèves.
- Un établissement ouvert sur le monde qui favorise une vie sociale et citoyenne et où l'approche sportive et culturelle occupe une place importante.



Horaires d'ouverture :
du lundi 9h00 au vendredi 15h30



104 Avenue de la République
37170 Chambray-Lès-Tours
Tél. : 02 47 28 09 97
lpa.chambray@educagri.fr

www.epl-amboisechambray.fr



LYCÉE PROFESSIONNEL AGRICOLE CHAMBRAY-LES-TOURS

LYCÉE DE LA VENTE ET DES SERVICES  



CAP agricole Services / Vente

Bac pro Services

Bac pro Conseil-Vente en produits alimentaires

Bac pro Conseil-Vente en vins et spiritueux



CAP AGRICOLE SERVICE AUX PERSONNES ET VENTE EN ESPACE RURAL

- **Objectif** : une formation professionnelle en deux ans pour former de futurs employés qualifiés **en services aux personnes** (pour travailler auprès de nombreux publics et notamment des publics dits fragiles : petite enfance, personnes handicapées, personnes âgées et/ou dépendantes) et **en accueil-vente en espace rural** (pour travailler dans des magasins traditionnels, des supermarchés de proximité, des supérettes ou certains commerces qui exercent des activités de services).
- **Conditions d'accès** [attention : nombre de places limité] :
 - Après une classe de troisième via l'application AFFELNET (Affectation des Elèves par le NET). > *Candidature à faire en lien avec l'établissement d'origine.*
- **Organisation et diplôme préparé** :
 - Une formation qui allie l'enseignement général et pratique, la communication et l'insertion en situation professionnelle, les techniques des services à la personne, les techniques et pratiques commerciales, ...
 - Une préparation au diplôme du CAP agricole.
- **Les axes forts de la formation** :
 - Une pédagogie différente et concrète, axée sur la pratique avec une classe à effectif réduit.
 - Des salles spécialisées et équipées pour la formation aux soins à la personne et la cuisine à domicile.
 - La présence sur site d'une halle de vente en direct du producteur au consommateur : " La Charrette ", partenaire dans la formation et l'encadrement des élèves qui permet une mise en situation au plus proche du monde professionnel (approvisionnement, mise en rayon, vente, ...).
 - Douze semaines de stage sur les deux années de formation, dont cinq semaines au moins dans une structure de services à la personne et au moins cinq semaines également dans une entreprise de vente.
 - Le montage et la réalisation au sein et à l'extérieur de l'établissement d'actions professionnelles concrètes avec mise en situation.
- **Poursuites d'études et insertion professionnelle** :
 - La poursuite d'étude est envisageable en Bac pro (options : Services aux personnes et aux territoires ; Technicien-conseil vente en alimentation ; Accueil - relation clients et usagers ; ...), voire vers un Mention Complémentaire (MC Aide à domicile ; ...).
 - La préparation de diplômes d'État dans les secteurs de l'enfance, du tourisme, de l'aide aux personnes, du commerce, ..., voire de concours administratifs.
 - Insertion professionnelle en tant que : vendeur-euse ; aide à domicile ; auxiliaire de vie ; agent de service pour l'entretien des locaux et la restauration, en structure ou à domicile ; employé-e de gîte rural, de chambre d'hôte ; ...

BAC PROFESSIONNEL SERVICE AUX PERSONNES ET AUX TERRITOIRES

- **Objectif** : une formation professionnelle en 3 ans pour former de futurs acteurs capables d'organiser des services destinés à mettre en valeur les territoires ruraux : services à la personne, prestations liées aux transports, aux loisirs, aux activités culturelles et sportives, au tourisme, ...
- **Conditions d'accès** [attention : nombre de places limité] :
 - Après une classe de troisième, accès en seconde professionnelle via l'application AFFELNET (Affectation des Elèves par le NET).
> *Candidature à faire en lien avec l'établissement d'origine.*
 - Après une classe de seconde générale et technologique ou une classe de seconde professionnelle dans une autre option (voire pour les élèves titulaires d'un CAP) l'accès est possible en première Bac pro via le dispositif " passerelle ".
> *Candidature à faire en lien avec l'établissement d'origine.*
- **Organisation et diplôme préparé** :
 - Une formation qui allie l'enseignement général, scientifique et technique, la connaissance des caractéristiques et des besoins des populations des territoires ruraux, le contexte des interventions de services, l'organisation d'une intervention de services aux personnes, la communication en situation professionnelle, l'accompagnement de la personne dans sa vie quotidienne, ...
 - Une préparation à la certification BEPA Services en fin de Première et au diplôme du Baccalauréat professionnel en fin de Terminale.
- **Les axes forts de la formation** :
 - Des salles spécialisées et équipées pour la formation aux soins à la personne et la cuisine à domicile.
 - Quatre à six semaines de stage en milieu professionnel en seconde professionnelle puis quatorze à seize semaines entre la Première et la Terminale Bac pro.
 - Le montage et la réalisation au sein et à l'extérieur de l'établissement d'actions professionnelles concrètes avec mise en situation.
- **Poursuites d'études et insertion professionnelle** :
 - La poursuite d'étude est envisageable en BTS(A) (options : Développement, animation des territoires ruraux ; Services et prestations des secteurs sanitaire et social ; Economie sociale familiale ; Tourisme ; ...).
 - La préparation de diplômes d'État (aide-medico-psychologique ; aide-soignant ; auxiliaire de puériculture ; auxiliaire de vie sociale ; moniteur-trice - éducateur-trice ; infirmier-ère ; ...) ou de concours administratifs.
 - Insertion professionnelle en tant que cadre intermédiaire dans les structures de services à la personne (associations d'aide à domicile en milieu rural, organismes publics ou entreprises privées), agent dans une collectivité territoriale (pour organiser des activités culturelles, de valorisation patrimoniale ou des manifestations locales), employé-e dans un gîte (pour le développement du tourisme rural) ou chef d'entreprise (en créant sa propre structure dans le domaine des services).

BAC PROFESSIONNEL TECHNICIEN-CONSEIL VENTE EN ALIMENTATION 2 OPTIONS POSSIBLES : " PRODUITS ALIMENTAIRES " OU " VINS ET SPIRITUEUX "

- **Objectif** : une formation professionnelle en trois ans pour former un futur technicien capable de gérer les produits, les préparer voire les transformer et les commercialiser tout en exerçant une activité de conseil auprès des clients.
- **Conditions d'accès** [attention : nombre de places limité] :
 - Après une classe de troisième, accès en seconde professionnelle via l'application AFFELNET (Affectation des Elèves par le NET).
> *Candidature à faire en lien avec l'établissement d'origine.*
 - Après une classe de seconde générale et technologique ou une classe de seconde professionnelle dans une autre option (voire pour les élèves titulaires d'un CAP), l'accès est possible en première Bac pro via le dispositif " passerelle ".
> *Candidature à faire en lien avec l'établissement d'origine.*
- **Organisation et diplôme préparé** :
 - Une formation qui allie l'enseignement général, scientifique et technique, la connaissance des produits (terroirs, origine, qualité, transformation, réglementation), la mercatique, la connaissance de l'entreprise et de son environnement, la gestion commerciale d'un espace de vente, les techniques de vente, ...
 - Une préparation à la certification BEPA Conseil-vente en fin de Première et au diplôme du Baccalauréat professionnel en fin de Terminale.
- **Les axes forts de la formation** :
 - La présence sur site d'une halle de vente en direct du producteur au consommateur : "La Charrette", partenaire dans la formation et l'encadrement des élèves qui permet une mise en situation au plus proche du monde professionnel (approvisionnement, mise en rayon, découpe, conseil, vente, ...).
 - L'exploitation viticole du LPA de Amboise qui constitue un support privilégié pour la connaissance du secteur viti-vinicole mais également pour la participation à des actions commerciales professionnelles.
 - Quatre à six semaines de stage en milieu professionnel en seconde professionnelle puis quatorze à seize semaines entre la Première et la Terminale Bac pro.
 - Le montage et la réalisation au sein et à l'extérieur de l'établissement d'actions professionnelles concrètes avec mise en situation.
- **Poursuites d'études et insertion professionnelle** :
 - La poursuite d'étude est envisageable en BTS(A) (options : Technico-commercial ; Négociation relation client ; Management des unités commerciales ; ...).
 - Insertion professionnelle en tant que : vendeur-euse, second de rayon, chef de rayon, conseiller-ère clientèle, gérant-e de magasin, commerçant-e, ...

